



Пару веков назад мороженое было доступно далеко не всем. Его рецепты хранились в строжайшей тайне, а кондитеры владеющие искусством его приготовления по статусу могли сравниться разве что с современными учеными секретных лабораторий.

Когда за окном +30 поневоле все вкусовые предпочтения сводятся к одному – срочно найти что-нибудь холодненькое и вкусненькое, и немедленно отсудить организм. Большинство из нас в качестве такого жаропонижающего отдают предпочтение мороженому. А ведь пару веков назад этот десерт был доступен далеко не всем

Его рецепты хранились в строжайшей тайне, а кондитеры владеющие искусством его приготовления по статусу могли сравниться разве что с современными учеными секретных лабораторий.



Как это ни парадоксально происхождению такого сладкого десерта, как мороженое, мы обязаны ...соли. Принцип работы первых "мороженниц" был очень прост – так как соленая вода замерзает при температуре ниже нуля, смешивание большого количества льда с солью помогает охладить сладкую смесь до нулевой температуры, что вполне достаточно для мороженого.

Эволюция мороженого проходила в течение около 5 тыс. лет, и фактически по всем континентам. А появилось оно, вернее его прототип, в Китае. Древнекитайские императоры употребляли на десерт замороженные соки и фрукты. А поскольку Китай был торговой страной, то пребывающий торговый люд не мог не оценить вкусовые

качества, так называемого мороженого, распространяя весть о нем по всему миру. Уже в IV веке до н.э. персы смогли построить сооружения, где лед, собранный зимой или принесенный с горных вершин, хранился все лето. Именно в Персии появился прототип современного мороженого – блюдо из замороженной розовой воды, шафрана, фруктов и тонких полосок теста, напоминающих вермишель.

Еще задолго до того, как мороженое попало в Европу, подобным десертом лакомились и наши предки. Во времена Киевской Руси на десерт часто подавали мелко настроганное замороженное молоко, а в деревнях на масленицу готовили смесь из сметаны, замороженного творога, сахара и изюма.

Великий путь



Одна из гипотез о возникновении мороженого в Европе говорит, что рецепт мороженого привёз в Италию из Китая Марко Поло. Ему повезло присутствовать при процессе приготовления мороженого, и он не мог устоять перед соблазном узнать волшебный рецепт и по возвращении домой самостоятельно его приготовить.

А вот знаменитый пломбир, появился уже в конце XIX столетия, во Франции. Родом знаменитый пломбир из французского города - Плььер-Ле-Бем. Кондитеры именно этого городка впервые стали добавлять к молоку сливки, взбитые яичные белки, а потом

и сливочное масло, подарив миру, пожалуй, самый популярный сорт мороженого – пломбир.

Примерно в это же время в Италии любители смешивания самых невероятных разнообразных продуктов, выдумали мороженое-ассорти с добавками орехов, фруктов, кусочков печенья, ликера и даже цветов. В Австрии было создано шоколадное мороженое и кофе гляссе. В это же время появляется слоеное мороженое куполообразной формы с тертым шоколадом и клубникой, взбитые замороженные сливки, которые перемешивались с мараскином (фруктовый ликер) и мелко нарубленным миндалем.

Однако, несмотря на подобную "мороженную" изобретательность европейцев, возникновению промышленного производства этой сладости мы обязаны американцам. В 1846 году Нанси Джонсон, из Нью-Джерси, стала создателем аппарата под названием ручной фризер.

Это изобретение стало действительно прорывом в технологии производства мороженого. Теперь любой человек, вращая ручку аппарата, созданного Нанси Джонсон, мог делать мороженое.

Именно при этом процессе, в сосуде наполненном смесью продуктов для мороженого, а также слоем льда и соли, происходила заморозка продукта. По иронии судьбы Нанси Джонсон так и не запатентовала своё изобретение.

Сделал это другой американец, по фамилии Йонг, в 1848 г., дав ему название "Патент Джонсон Фризера для Мороженого", увековечив имя настоящей создательницы первого мороженого аппарата.

Город Балтимор, находящийся в американском штате Мэриленд внёс свою лепту в историю мороженого. Именно в этом городе в 1851 началось серийное производство "сладкого снега" человеком по имени Якоб Фуссел. Он вошёл в историю как отец индустрии мороженого в Америке.

По одной из версий вафельный стаканчик для мороженого конической формы появился тоже в Америке, в 1904 году. По легенде, на ярмарке у продавца мороженого закончились картонные тарелки. Продавец сирийских вафель, работавший неподалеку и страдавший из-за отсутствия покупателей, предложил скооперироваться и продавать мороженое в свернутых вафлях.

О том же, кто первый придумал эскимо, спорят между собой французы и американцы. Французы заявляют, что этот десерт на палочке изобрели именно они, и стали продавать его в кинотеатрах. Как раз в то время шли фильмы про эскимосов – отсюда, якобы, и название.

Американцы же утверждают, что именно они впервые изобрели этот десерт на палочке и назвали его "пирожком эскимоса". Так что истина, как это часто бывает, возможно, где-то рядом.



Современные реалии

Есть в производстве мороженого и национальные особенности. В Японии, например, делают мороженое со вкусом кальмаров и креветок. В Турции любят мороженое из диких орхидей, которое, как принято считать, увеличивает мужскую силу. Во Франции существуют сорта со вкусом устриц, чеснока или сыра рокфор. Тем не менее "классика", как и раньше, в цене.

Французский пломбир по-прежнему остаётся самым дорогим сортом мороженого, поскольку его делают по строгой технологии из английского миндального крема с

добавлением взбитых сливок и засахаренных в вишнёвом ликёре фруктов. Секреты и технологии тщательно оберегаются, ведь есть сорта, в состав которых входит 15-20 компонентов.

Потеряться в этом "замороженном" море достаточно легко. Однако, выбирая тот или иной сорт мороженого хочется, чтобы в его основе лежали натуральные продукты, и этот десерт приносил не только наслаждение, но и пользу.

Собственно говоря, основатель немецкой компании Roggenkamp Organics, из Восточной Вестфалии, Стефан Роггенкамп и производит мороженое под девизом "здоровая пища – добрые дела". И это не просто слова, ведь мороженое Roggenkamp Organics производят без добавления консервантов и каких-либо усилителей вкуса. Вся продукция имеет сертификат органических продуктов питания ЕС. В основе этого мороженого лежат натуральные сливки, яйца и сахар, к которым затем добавляют ваниль, клубнику, имбиря, шоколада и карамель. Подобную немецкую чистоту вкуса можно найти и в мороженом другой компании из Германии, Bel Natura – которая производит вкуснейшее натуральное мороженое по классическим итальянским рецептам.

Конечно, наслаждаться мороженым можно на протяжении всего года, однако, в летнюю жару кусочек прохладного тающего на языке десерта приносит особенное наслаждение. Так что спешите наслаждаться летом и мороженым. Ну, и, конечно, смотрите не перестарайтесь, чтобы не простудиться)

Ольга Попова, [«Українська правда»](#)